# tostadas de aguacate con langostinos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** bertodu **Recetizador:** anina 1988



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Entrante
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Moderna
**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**
rociar el aguacate con zumo de limón para que no ennegrezca

**Descripción:**
aperitivo de aguacate con langostinos y mahonesa

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 Aguacate
- un poco de cebolla roja
- unas gotas de limon
- 1 cucharada de mahonesa
- uno por persona de panecillos tostados
- 12 langostinos cocidos

## Preparación:

### Paso 1
el aguacate mejor que esté maduro, se vacía para aplastarlo y se rocía con unas gotas de zumo de limón y sal

### Paso 2
con un tenedor se aplasta la carne del aguacate y se mezcla con la mitad de los langostinos cocidos en trocitos pequeños, un poquito de cebolla muy picada y la cucharada de mahonesa

### Paso 3
se dejan tantos langostinos pelados y enteros para decorar, se reparte el puré entre los 6 panecillos y se coloca el langostino encima, se mete a la nevera y se guarda hasta la hora de comer